

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :  
(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction).

**2 502 007**

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

**N° 81 05375**

(54) **Produit revitalisant, cicatrisant et rajeunissant pour usage externe ou interne, à base d'extraits de mollusques, et son procédé de fabrication.**

(51) **Classification internationale (Int. Cl. <sup>3</sup>). A 61 K 35/56, 7/48.**

(22) **Date de dépôt..... 18 mars 1981.**

(33) (32) (31) **Priorité revendiquée :**

(41) **Date de la mise à la disposition du  
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 38 du 24-9-1982.**

(71) **Déposant : SIMONIN Renée Jeanne Raymonde, épouse Dangaly, résidant en France.**

(72) **Invention de : Renée Jeanne Raymonde Simonin.**

(73) **Titulaire : Idem (71)**

(74) **Mandataire : Cabinet Lerner-Sabatier,  
5, rue Jules Lefebvre, 75009 Paris.**

D

Vente des fascicules à l'IMPRIMERIE NATIONALE, 27, rue de la Convention — 75732 PARIS CEDEX 15

La présente invention a pour objet un produit revitalisant, cicatrisant et rajeunissant, pour usage externe ou interne, à base d'extraits de mollusques et notamment d'huître.

Les propriétés thérapeutiques de l'eau de mer et des produits marins en général, algues et mollusques notamment sont bien connues et sont mises à profit depuis longtemps.

On préconise pour les mettre à profit des cures thermales, des bains d'algues et la dégustation des fruits de mer.

Les cures thermales ne peuvent être suivies que dans la mesure où l'on dispose du temps et de l'argent nécessaires.

La dégustation des fruits de mer reste d'un effet évidemment limité et relativement coûteux.

Les bains d'algues, effectués en cures thermales ou en établissements spécialisés, peuvent être efficaces mais nécessitent, là encore, une grande disponibilité.

Pour résoudre les problèmes susmentionnés, on a tenté de séparer et concentrer les produits actifs de la mer. C'est ainsi qu' on trouve des bains d'algues en poudre qui permettent d'apporter hors milieu marin en mélange avec de l'eau ordinaire quelques uns des principes actifs des algues. Cependant, un bain d'algues ainsi reconstitué est beaucoup moins riche en produits actifs et beaucoup moins efficace qu'un bain d'algues fraîches appliqué en milieu marin.

On a également proposé des produits concentrés à base d'huîtres desséchées, lyophilisées pouvant être utilisés en substitution d'huîtres consommées.

L'objet de l'invention se rapporte à un nouveau produit actif à base d'extraits de mollusques, ce produit actif étant prélevé dans des conditions telles que son efficacité est bien plus grande que celle des mollusques dont il est extrait. A cet effet, et conformément à l'invention, le produit actif est essentiellement constitué par le lait contenant les oeufs du mollusque, prélevé avant largation.

On sait que les mollusques, tels que la plupart des huîtres et les moules par exemple, se reproduisent à certaines périodes de l'année, et plus précisément à la période chaude d'été, à partir de larves qui naissent habituellement vers la fin de l'été, à partir des oeufs largués par l'huître ou la

moule, notamment vers le mois d'août. La ponte fait suite à une période d'incubation qui peut être de l'ordre de six semaines. Selon l'invention, on a découvert que ce "lait" comportait au plus haut degré les principes bénéfiques marins, en particulier si ce lait était prélevé peu de temps avant la largation.

Avantageusement, et pour permettre le conditionnement et l'application aisée du produit, le lait prélevé est mélangé sous forme lyophilisée à un agent vecteur approprié. Le produit peut alors être appliqué notamment comme agent revitalisant, agent cicatrisant et agent de rajeunissement, en particulier de la peau.

L'invention concerne également un procédé de préparation d'un produit du type susmentionné, ce procédé étant caractérisé en ce que le produit actif formé par le lait contenant les oeufs du mollusque est prélevé peu de temps avant la période de largation et de préférence de deux à cinq jours avant.

L'invention apparaîtra plus clairement à l'aide de la description qui va suivre, faite en référence au dessin annexé montrant de façon schématique une huître et permettant d'expliquer comment la poche laiteuse peut être prélevée.

En se reportant au dessin de la figure 1, on aperçoit une huître 1 ouverte dans sa demi-coquille inférieure ou valve 2. A l'intérieur de la coquille, on aperçoit le manteau de l'huître 3, les branchies 4 qui forment la partie principale du mollusque. Le muscle adducteur est visible en 5. En 6 on aperçoit l'estomac, en 7 le coeur et en 8 l'orifice de déjection de l'animal. La charnière de l'huître est près de la tête en 9.

A la période chaude de l'année, après l'époque du frai, il se forme dans l'huître entre les valves et le manteau une poche laiteuse 10 illustrée par la région tramée à la figure et comportant les oeufs qui donneront naissance après la largation aux larves des jeunes mollusque qui formeront le naissain.

Conformément à l'invention, on s'est aperçu que le lait contenu dans la poche laiteuse 10 constituait un produit extrêmement actif à propriétés revitalisantes, cicatrisantes et rajeunissantes, en particulier pour usage externe en application sur la peau.

Le produit est d'autant plus actif que le prélèvement a lieu peu de temps avant la largation, et de préférence moins de

cinq jours avant la largation et par exemple deux à trois jours avant.

Cependant, sous cette forme fraîche, le produit est difficilement utilisable et conservable.

C'est pourquoi on préfère, selon l'invention, et selon  
5 des techniques en soi bien connues, lyophiliser le lait qui sous cette forme pourra être conservé, soit à l'état pur, éventuellement sous froid (congélation ou surgélation), soit en mélange à un vecteur approprié tel qu'une crème, un lait ou une poudre comportant des agents en soi connus bactériologiques et  
10 antioxydants assurant la conservation du produit. La plupart des vecteurs neutres et des agents conservateurs utilisés en cosmétologie pourront être choisis à cet effet ; ils ne font donc pas à proprement parler de l'invention.

Pour effectuer le prélèvement du lait à la période la  
15 plus appropriée, on pourra procéder soit par prise d'échantillons qui permettront à l'homme de l'art de se rendre compte à quel stade on en est de l'incubation.

Un autre procédé qui peut être utilisé est de conserver une petite colonie de mollusques de constitution voisine de  
20 celle utilisée pour le prélèvement du lait, laquelle colonie est placée dans des conditions climatiques ou ambiantes un peu plus favorables au processus d'incubation, c'est-à-dire notamment un peu mieux abritée ou en eaux un peu plus chaudes. En surveillant le moment de largation de cette colonie "pilote",  
25 il est alors possible de déterminer assez précisément le stade d'incubation un peu antérieur de la population principale.

Pour effectuer le prélèvement du lait, on peut opérer de diverses manières.

Selon une première manière, on prélèvera avec une seringue le contenu de la poche laiteuse au moment approprié, ce qui  
30 évitera de détruire le mollusque.

Selon une autre manière, on ouvrira l'huître, puis l'on procédera à la séparation manuelle de la poche du reste du "poisson". Evidemment on procédera en milieu aseptique. Cette  
35 opération étant assez délicate, on préférera procéder à cette séparation de la poche et du reste du mollusque après congélation.

Le lait prélevé comme indiqué ci-dessus subit alors le processus connu de lyophilisation, permettant de le transformer en une poudre sèche qui pourra être conservée ou mélangée à un support vecteur comme indiqué précédemment.

Eventuellement, suivant une autre manière encore de procéder, on pourra effectuer la lyophilisation directement sur le mollusque sorti de son huître et ne séparer qu'après lyophilisation la poche lyophilisée du reste du "poisson" également lyophilisé.

Les meilleurs résultats sont obtenus lorsqu'on opère sur des huîtres de type "huître creuse" de deux à trois ans d'âge.

Bien entendu l'invention n'est nullement limitée aux modes de mise en oeuvre précédemment décrits et aux exemples d'emploi donnés qui ne l'ont été qu'à titre d'illustration. Ainsi l'extrait particulièrement riche en produit actif obtenu conformément à l'invention peut être utilisé non seulement pour des usages externes, notamment cutanés, mais également éventuellement pour des usages internes et peuvent être administrés par voie orale ou par injection.

## REVENDICATIONS

1. Produit revitalisant, cicatrisant et rajeunissant pour usage externe ou interne, à base d'extraits de mollusques et notamment d'huîtres, caractérisé en ce qu'il comprend essentiellement en tant que produit actif le lait contenant les oeufs du mollusque prélevé avant largation.

2. Produit selon la revendication 1, caractérisé en ce que le lait est mélangé sous forme lyophilisée à un agent vecteur approprié.

3. Produit selon la revendication 1 ou la revendication 2, caractérisé en ce qu'il est présenté sous forme de crème, d'émulsion ou de solution utilisable à usage externe.

4. Procédé de préparation d'un produit du type décrit dans l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que le produit actif formé par le lait contenant les oeufs du mollusque est prélevé peu de temps avant la période de largation et de préférence de deux à cinq jours avant.

5. Procédé selon la revendication 4, caractérisé en ce que le moment propice est déterminé par comparaison avec une colonie proche de constitution voisine placée dans des conditions climatiques ou ambiantes un peu plus favorables.

6. Procédé selon la revendication 4 ou la revendication 5, caractérisé en ce qu'on opère à partir d'huîtres âgées de préférence de 2 à 3 ans.

7. Procédé selon l'une des revendications 4 à 6, caractérisé en ce qu'on prélève le lait par aspiration sans destruction du mollusque.

8. Procédé selon l'une des revendications 4 à 6, caractérisé en ce qu'on prélève le lait par ouverture du mollusque et séparation de la poche laiteuse du reste du "poisson".

9. Procédé selon l'une des revendications 4 à 6, caractérisé en ce qu'on enlève le poisson que l'on congèle et l'on procède ensuite à la séparation de la poche et du reste de "poisson" à l'état congelé.

10. Procédé selon l'une des revendications 4 à 6, caractérisé en ce qu'on enlève le poisson, on le lyophilise et l'on procède ensuite à la séparation de la poche et du reste du "poisson" à l'état lyophilisé.

1/1

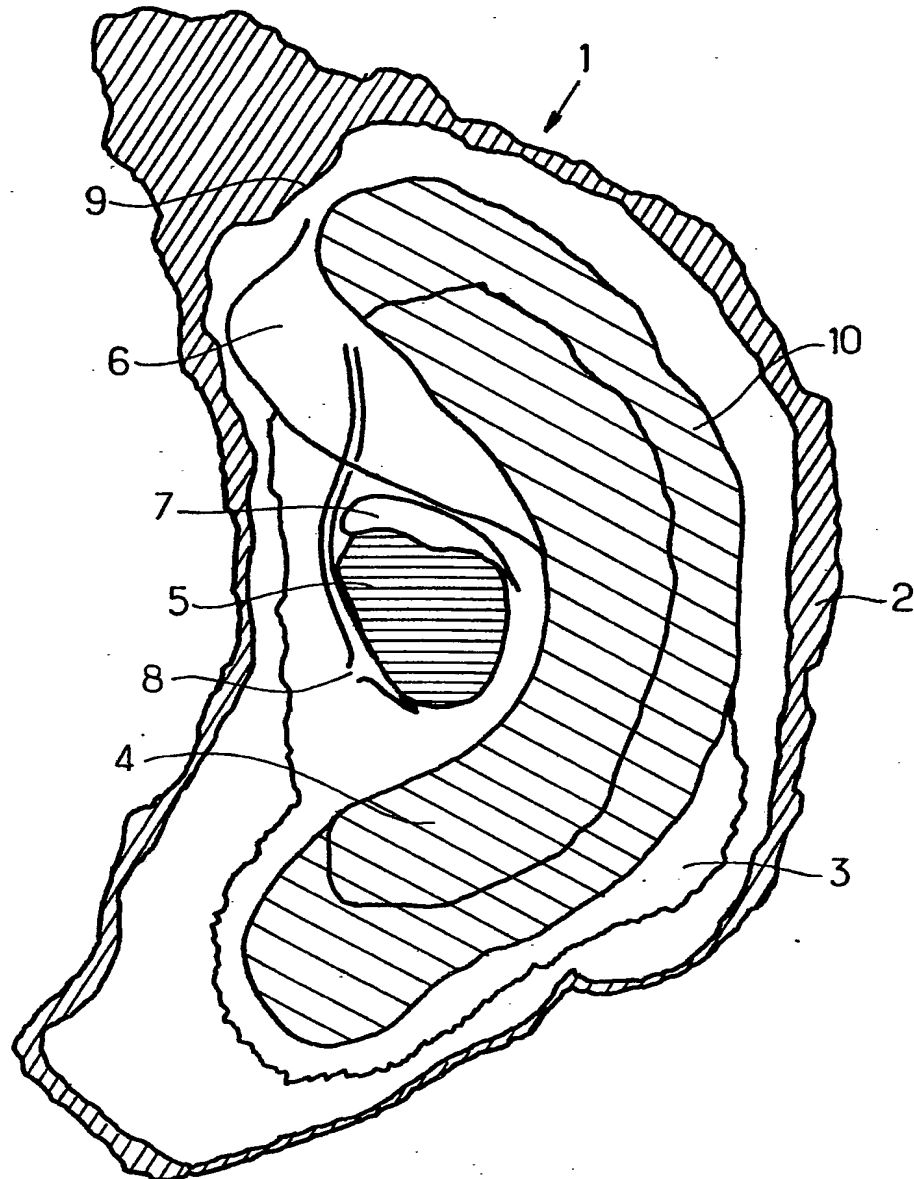


FIG 1

This Page Blank (uspto)